

# La Piotta

## OLTREPÒ

### RISERVA “LUIGI PADROGGI”

1925

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



#### TIPOLOGIA:

Rosso fermo

#### VITIGNI:

Pinot Nero

#### TERRENO:

Calcareo/Marnoso

#### VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale e la pigidisraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-12 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino affina per 12 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso scarico, con sfumature granate. Al naso presenta sentori di ribes nero, mirtillo, liquerizia e sottobosco. In bocca presenta un'elegante struttura tannica, con note fresche ed avvolgenti di confettura di prugne e spezie dolci.

#### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5 %vol

#### ABBINAMENTI:

Si abbina bene ad arrosti, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°C

#### CONSERVAZIONE:

In luogo fresco e asciutto per 30-36 mesi

#### FORMATO:

0,75 l

*Contiene solfiti*